AMB Polska
Ul. Kaliska 11a, 63-410 Czekanów
Tel: +48 664 025 931
email: biuro@ambpolska.pl
www.ambpolska.pl

TŁUSZCZ PŁYNNY WIEPRZOWY KAT 3

CECHY PRODUKTU	OPIS PRODUKTU
	NAZWA: TŁUSZCZ PŁYNNY WIEPRZOWY KAT 3
Definicja produktu	Tłuszcze wieprzowe poddane obróbce termicznej metodą wytopu ciągłego linią Alfa Laval.
Skład surowcowy	Surowe tłuszcze wieprzowe chłodzone lub mrożone po uboju, które odrzucone zostają jako nie nadające się do spożycia przez ludzi, ale nie noszą znamion chorób, które mogą być przenoszone na ludzi i zwierzęta, a otrzymane są z tusz nadających się do spożycia przez ludzi.
Pochodzenie surowca	Polska i kraje UE, ze sztuk uznanych za zdatne do spożycia, z zakładów będących pod nadzorem weterynaryjnym i ujętych w planie kontroli zatwierdzonym przez Głównego Lekarza Weterynarii.
Cechy organoleptyczne	1. Barwa: niejednolita - od jasno do ciemno kremowej, od jasno do ciemnożółtej, od jasno do ciemnobrązowej. 2. Konsystencja: płynna - lejąca, a po zastygnięciu stała. 3. Struktura: jednorodna, gładka, dopuszczalna lekka kaszkowatość 4. Smak i zapach: charakterystyczny dla tłuszczu wieprzowego, wolny od obcych zapachów i posmaków. 5. Zanieczyszczenia ciałami obcymi: brak.
Dane fizyko-chemiczne	1. Liczba kwasowa: max 10 mg KOH/g 2. Liczba nadtlenkowa: max 10,0 meq O_2/kg 3. Zawartość wody i subst. lotnych w tłuszczach: max 1,5% 4. Suma dioksyn i polichlorowanych bifenyli o właściwościach podobnych do dioksyn: nie więcej niż 2,0 pg/g tłuszczu.
Produkcja tłuszczu płynnego	Surowcem do produkcji tłuszczu płynnego są tłuszcze wieprzowe nabywane od zatwierdzonych Dostawców. Tłuszcze zostają poddane obróbce termicznej w temp. 86-110 °C metodą wytopu ciągłego linią Alfa Laval. Surowiec w postaci płynnej przechodzi przez dekanter (wirówkę poziomą), w którym pod wpływem siły odśrodkowej wirnika następuje oddzielenie od tłuszczu skwarek. Oddzielone skwarki są na bieżąco zamrażane w pionowej zamrażarce kontaktowej, natomiast tłuszcz płynny jest składowany w oznakowanych ogrzewanych zbiornikach lub tankowany bezpośrednio do cysterny.
Czas i warunki przechowywania	Czas przechowywania zanim trafi do odbiorcy: max 20 dni. Data produkcji tłuszczu/nr zbiornika, do którego został odłożony jest jednocześnie numerem partii. Zbiorniki podgrzewane, od 60°C do 95°C.
Stan mikrobiologiczny i bezpieczeństwo produktu	Wysoka temperatura wytopu eliminuje wszystkie drobnoustroje. Wszelkie wyroby niezgodne oraz zwroty od klientów są przeklasyfikowane lub utylizowane.
Przeznaczenie produktu	1. Dodatek do produkcji mieszanek paszowych, koncentratów, karmy dla zwierząt domowych. 2. Inne wg specyfikacji (potrzeb) Odbiorcy.
Transport	Zgodnie z obowiązującymi przepisami. Oznakowanie transportu: „Nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi". Transport w temperaturach od 60°C do 95°C. Samochód dopuszczony do przewozu produktów kat.III.
Dokumenty dostawy	Dokument handlowy (HD), WZ lub faktura, atest jakości.
Okres przydatności	3 miesiące od daty produkcji.

Środek transportu:
Waga netto:
Nr partii: